

detkityumen.ru

Торт "Рыжик"



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Тесто: 1 стакан сахара, 2 яйца, 100гр масла сливочного, 2 ст. ложки меда, 2 ч. ложки соды, 3 стакана муки. Крем: 100гр. сливочного масла и 1 банка сгущеного молока.

Приготовление:

Сахар, яйца и масло растереть, добавить мед, все хорошо размешать и поставить на слабый огонь, постоянно помешивая. Как только масса начнет пениться, снять с огня, добавить соду и вновь поставить на слабый огонь. Помешивать не быстро, в одном направлении до тех пор, пока масса не увеличится в объеме в 3 раза. Затем снять с огня, добавить муку и перемешать. Тесто поставить в теплое место на 1 час. Тесто разделить на 9 частей, каждую часть раскатать и выпекать при температуре 250 градусов. Снять корж и пока еще он мягкий по заготовке вырезать круг. Приготовить крем: выбить 100гр сливочного масла и 1 банку сгущеного молока. Коржи смазать кремом и собрать в торт. Обсыпать крошкой из остатков коржей.

11.12.2021

[Olga109](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/784/